

# Budapeşte Paprikalı Nohut Tavası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~285 kcal

Açılış 8/10

Macar usulü paprikalı nohut tavaşı haşlanmış nohudu tatlı paprika, biber ve domatesle yoğun renkli bir ana yemeğe çevirir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tatlı paprika
- 1 adet Kalya biber
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

## Yapılışı

1. Kalya biberi şerit doğrayın, nohutları süzün.
2. Biberi sıvı yağda 5 dakika yumuşayana kadar soteleyin.
3. Domates ve paprikayı ekleyip 6 dakika sos kıvamına getirin.
4. Nohudu tavaya katıp 7 dakika ısıtın.
5. Tavayı 5 dakika dinlendirin, paprika aromasını nohuda işlesin.
6. Maydanoz serpip ekmekle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı domatesle eklemek acılaşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ekşi kremayla veya sade sıcak servis edin.